V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Suhu dan lama waktu perebusan wortel yang baik adalah pada suhu 65°C dengan lama perebusan 10 menit.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai kemampuan rehidrasi tertinggi terdapat pada suhu perebusan 65°C dengan lama perebusan 10 menit yaitu sebesar 333,7 % sedangkan nilai kemampuan rehidrasi terendah terdapat pada suhu 85°C dengan lama perebusan 30 menit yaitu sebesar 287,8%.
3. Hasil penelitian terhadap lama waktu rehidrasi produk wortel instan menunjukkan bahwa suhu 65°C dengan lama perebusan 10 menit memberikan waktu rehidrasi 297 detik atau 4 menit 57 detik.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka ada beberapa saran yang penulis sampaikan untuk meningkatkan kualitas wortel instan, antara lain:

1. Untuk mengurangi kehilangan bahan perlu adanya alat yang dapat memotong atau mengiris wortel dengan keseragaman bentuk, agar proses perebusan juga seragam.
2. Perebusan wortel kering disarankan menggunakan suhu 65°C dengan lama perebusan 10 menit karena pada suhu tersebut diperoleh hasil terbaik dari wortel instan.
3. Perlu diadakannya penelitian lebih lanjut untuk mengukur tingkat kelunakan dan waktu perebusan serta hubungannya dengan teori pindah panas.